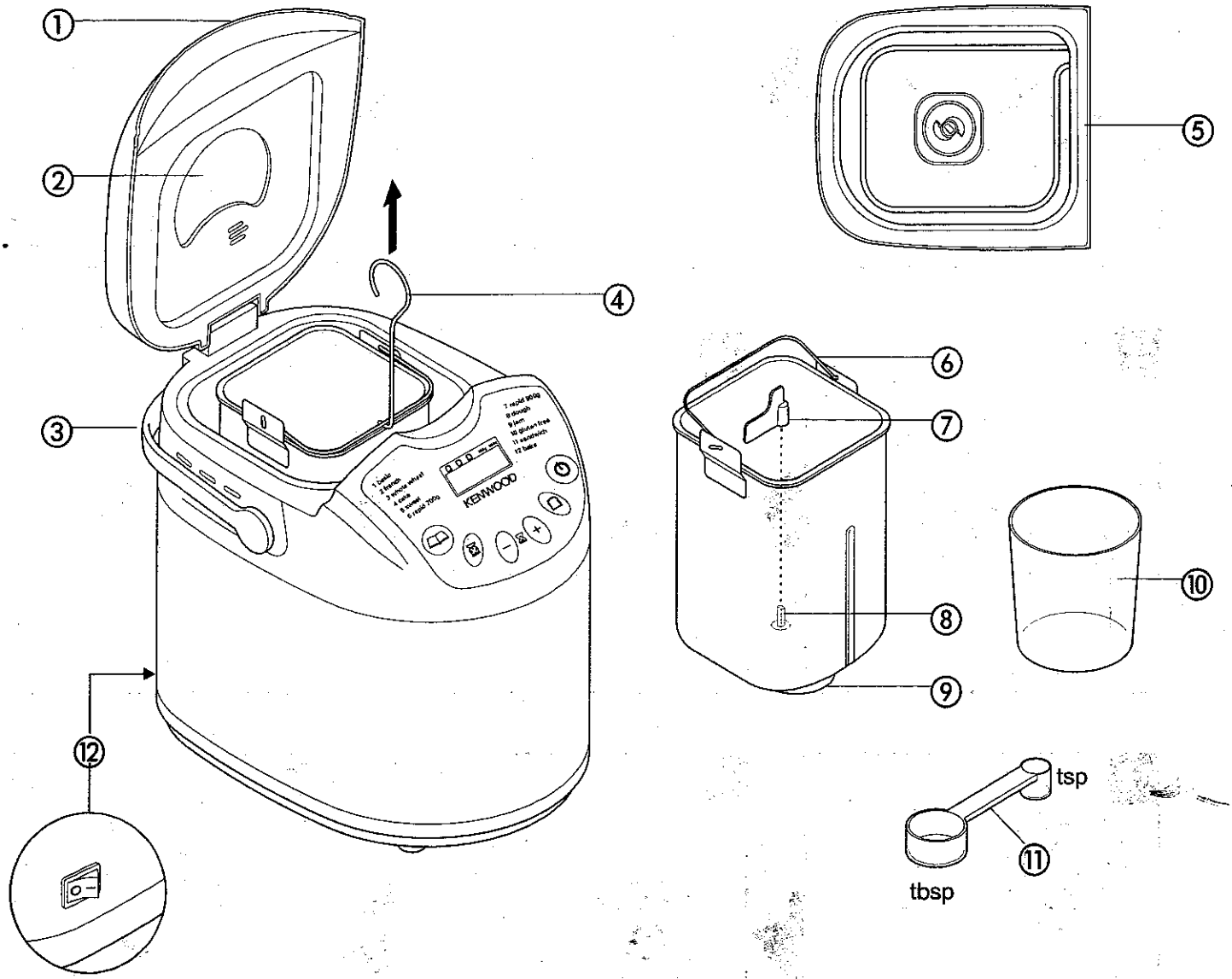
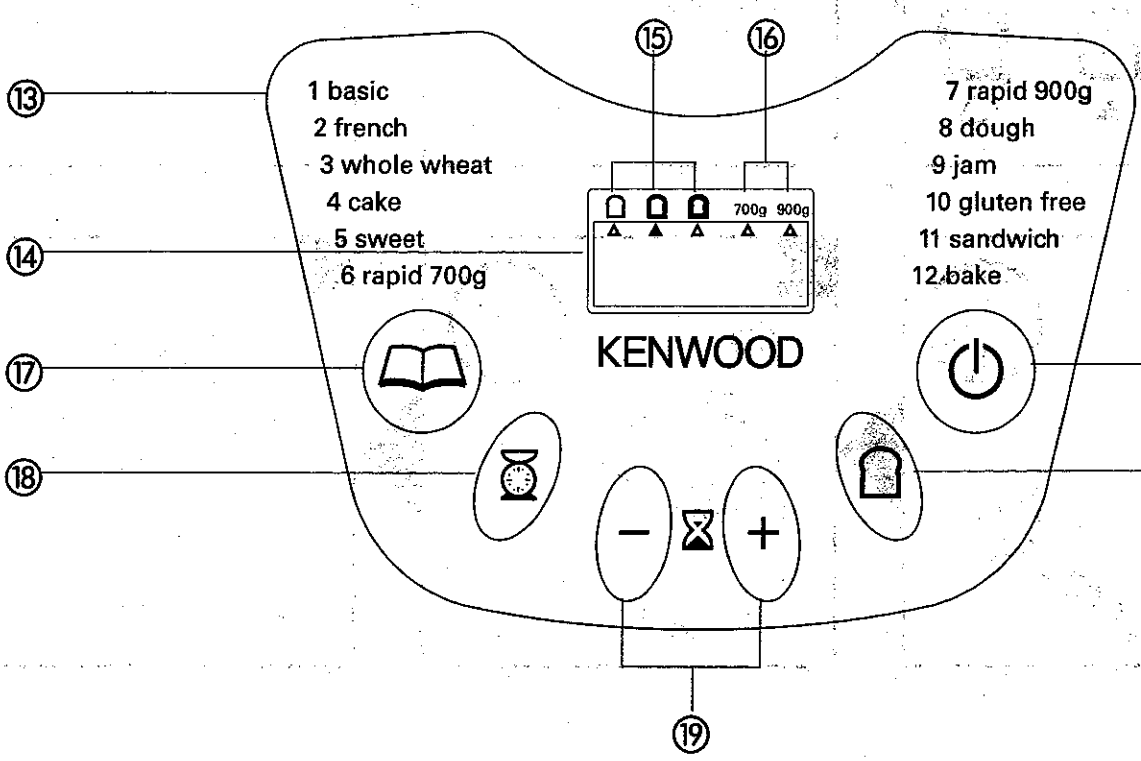
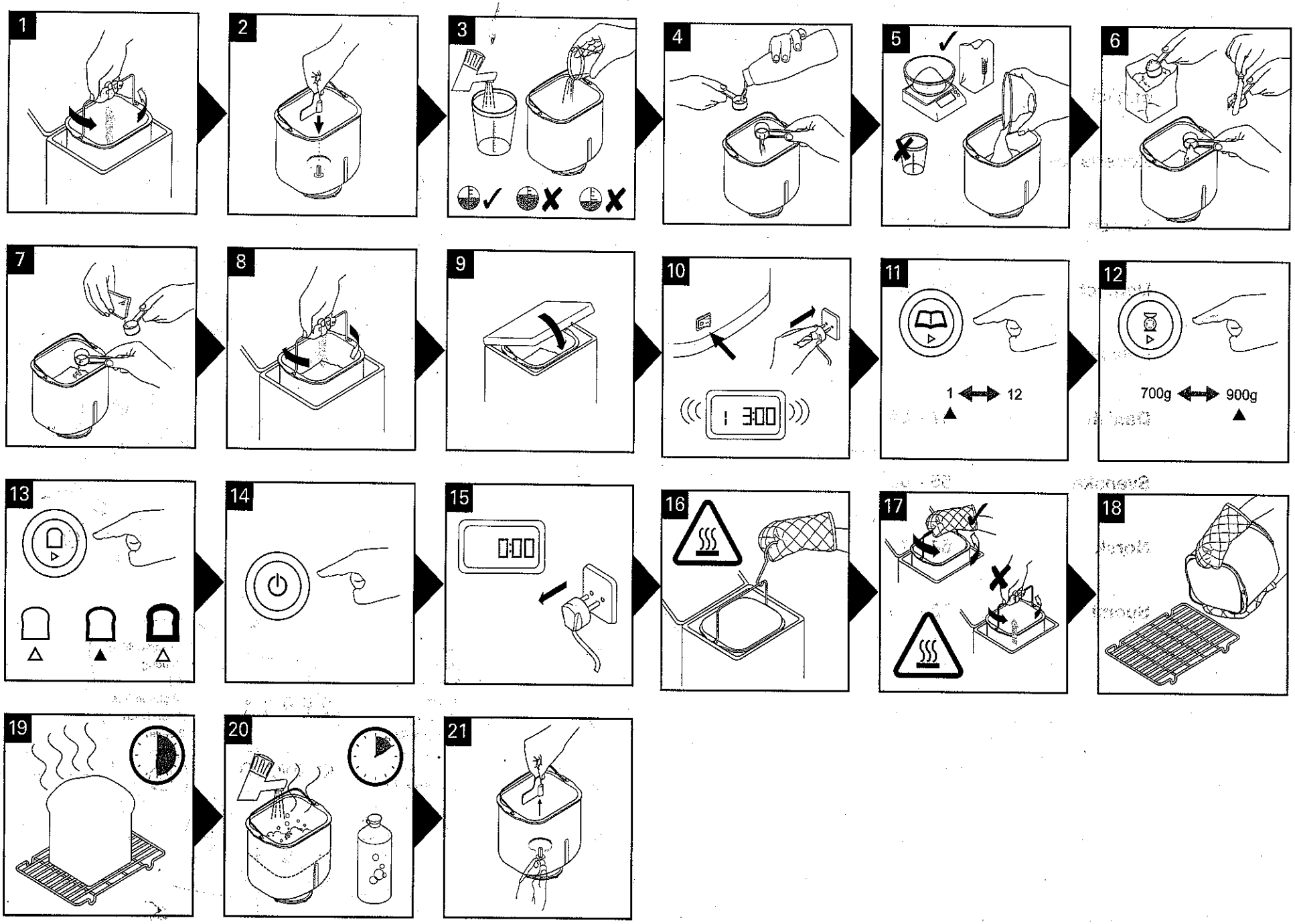
KENWOOD

Rapid▷▷bake

BM210


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
tsp
tbsp


13
14
15
16
17
18
19
20
21
1 basic
2 french
3 whole wheat
4 cake
5 sweet
6 rapid 700g
7 rapid 900g
8 dough
9 jam
10 gluten free
11 sandwich
12 bake
700g 900g
KENWOOD


1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
1 12
12
700g 900g
13
14
15
16
17
18
19
20
21

Avant de lire, dépliez la première page pour voir les illustrations

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Enlevez tous les emballages et étiquettes, y compris le support en carton se trouvant à l'intérieur de la chambre de cuisson.

sécurité

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Les surfaces accessibles sont susceptibles de devenir très chaudes en cours d'utilisation. Utilisez toujours un gant pour sortir le bol à pain chaud.
- Pour éviter tout déversement à l'intérieur de l'enceinte du four, toujours retirer le moule à pain de la machine avant d'ajouter les ingrédients. Les projections d'ingrédient sur l'élément chauffant peuvent brûler et causer alors un dégagement de fumée.
- N'utilisez pas cet appareil s'il y a un quelconque signe visible de dommage au cordon fourni ou s'il est accidentellement tombé.
- Ne mettez jamais l'appareil dans l'eau et ne laissez jamais le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- Toujours débrancher la prise de courant de l'appareil après l'utilisation, avant la mise en place ou le retrait d'accessoires et avant le nettoyage.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du plan de travail et ne le laissez pas toucher des surfaces chaudes comme une plaque électrique ou à gaz.
- Cet appareil doit uniquement être utilisé sur une surface plane résistant au feu.
- Ne mettez pas votre main à l'intérieur du four après avoir enlevé le bol à pain.
- Ne touchez pas les pièces mobiles dans la machine à pain.
- Ne depassez pas les capacités maximales de charge établies car cela pourrait provoquer une surcharge de la machine à pain.
- Ne placez pas la machine à pain directement au soleil, près d'appareils chauds ou dans un courant d'air. Toutes ces choses peuvent affecter la température interne du four, et les résultats pourraient être voués à l'échec.
- Dans la malheureuse éventualité d'une coupure de courant après que les ingrédients aient été partiellement traités, vous devrez recommencer à zéro.
- N'utilisez pas cet appareil dehors.
- Ne faites pas fonctionner la machine à pain à vide car cela pourrait l'endommager sérieusement.
- N'utilisez pas l'intérieur de la machine comme lieu de stockage quelconque.
- Ne couvrez pas les trous d'échappement de la vapeur situés sur le couvercle et assurez-vous que la ventilation est adéquate autour de la machine à pain lorsqu elle fonctionne.
- Ne laissez pas les personnes handicapées se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil ni l'utiliser.
- N'employez l'appareil qu'à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.

avant de brancher l'appareil, assurez-vous que

- Assurez-vous que le courant électrique que vous utilisez est le même que celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 89/336 de la C.E.

avant d'utiliser votre machine à pain pour la première fois :

- Lavez tous les éléments de l'appareil (voir "Nettoyage").

légende

① poignée du couvercle
② hublot de surveillance
③ poignée de transport
④ crochet du moule
⑤ elément chauffant
⑥ poignée du moule à pain
⑦ bras pétrisseur
⑧ arbre de transmission
⑨ accouplement entre bras pétrisseur et moteur
⑩ tasse graduée
⑪ double cuillère à mesurer : 1 cuillère à café & 1 cuillère à soupe
⑫ interrupteur marche / arrêt
⑬ panneau de contrôle
⑭ fenêtre d'affichage
⑮ témoins de couleur de la croûte (claire, moyennement dorée, dorée)
⑯ témoins du poids du pain
⑰ bouton menu
⑱ bouton poids du pain
⑲ boutons du programmateur
⑳ bouton de couleur de la croûte
㉑ bouton marche/arrêt

comment mesurer les ingrédients (veuillez vous référer aux tableaux 3 à 7)

Il est très important d'utiliser les quantités d'ingrédients exactes afin d'obtenir les meilleurs résultats possibles.

- Mesurez toujours les ingrédients liquides avec le gobelet doseur transparent gradué fourni. Le liquide doit atteindre juste le repère sur le godet au niveau des yeux, non en-dessous ou en-dessus de celui-ci (voir le 3).
- Utilisez toujours des liquides qui sont à la température ambiante, soit 20°C, à moins que le pain ne soit préparé avec le cycle rapide d'une heure. Suivez les instructions données dans le livre de recettes.
- Mesurez toujours les ingrédients liquides dans le gobelet doseur transparent avec les repères gradués fourni. Pour 1 cuillerée à café, remplir au ras et aplanir le dessus. Pour 1/2 cuillerée à café, mesurez jusqu'à la ligne (voir le 6).

interrupteur marche / arrêt

Votre machine à pain de Kenwood est équipée d'un interrupteur MARCHE / ARRÊT et ne fonctionne pas tant que l'interrupteur n'est pas actionné en position de « marche ».

- Brancher l'appareil et presser l'interrupteur MARCHE / ARRÊT ⑫ situé au dos de la machine à pain - 3:00 apparaît alors dans la fenêtre d'affichage.
- Toujours éteindre et débrancher votre machine à pain après l'utilisation.

utilisation de votre machine à pain

(veuillez vous référer aux grilles d'illustrations)

1 Otez le moule à pain en tenant la poignée et en tournant le moule vers l'arrière de l'appareil.
2 Mettez le bras pétrisseur en place.
3 Versez l'eau dans le moule à pain.
4 Ajoutez le reste des ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes. Assurez-vous que tous les ingrédients ont été pesés avec précision.
Des quantités incorrectes risquent de donner de
7 mauvais résultats.
8 Insérez le moule dans la chambre de cuisson en le plaçant en biais, orienté vers l'arrière de l'appareil. Verrouillez ensuite le moule en le tournant vers l'avant de la machine.
9 Abaisser la poignée et fermer le couvercle.
10 Brancher et mettre en marche l'unité qui émet alors un bip et prend implicitement la valeur de réglage 1 (3:00).
11 Appuyez sur le bouton MENU ⑰ jusqu'à ce que le programme désiré soit sélectionné. Par défaut, la machine à pain est réglée sur 900 g & croûte moyennement dorée.
12 Sélectionnez le poids du pain en appuyant sur le bouton POIDS DU PAIN ⑱ jusqu'à ce que le témoin se place sur le poids désiré.
13 Sélectionnez la couleur de la croûte en appuyant sur le bouton CROUTE ⑳ jusqu'à ce que le témoin se place sur la couleur désirée (claire, moyennement dorée ou dorée).
14 Appuyez sur le bouton MARCHE ㉑. Pour arrêter ou annuler le programme, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET pendant 2 à 3 secondes.
15 A la fin du programme de cuisson, débranchez la machine à pain.
16 Utilisez le crochet fourni pour soulever la poignée du moule.
17 Otez le moule à pain en tenant la poignée et en tournant le moule vers l'arrière de l'appareil.
Toujours utiliser des gants de cuisine car la poignée du moule peut être très chaude.
18 Démoulez le pain sur une grille.
19 Laissez le pain refroidir pendant 30 minutes au minimum, pour permettre à la vapeur de s'échapper, avant de le trancher. Le pain sera difficile à couper s'il est encore chaud.
20 Nettoyez le moule et le bras pétrisseur immédiatement après l'utilisation (voir le paragraphe entretien et nettoyage).

grilles des programmes pain/pâte

Programme		Durée totale du programme		Signal d'ajout d'ingrédients ✯		Maintien au chaud ✯✯
		900g	700g	900g	700g	
1 Pain normal	Recettes à base de farine blanche ou de farine de blé entier	3:00	2:53	2:20	2:15	60
2 Pain français	Produit une croûte plus croustillante, adapté pour les pains allégés en sucres et en graisses	3:50	3:40	2:35	2:30	60
3 Blé entier	Recettes à base de farine de blé entier ou de farine complète	3:40	3:32	-		60
4 Gâteaux	Pâtes à frire & gâteaux sans levure	1:40		-		60
5 Pain sucré	Recette de pain très concentré en sucre	2:55	2:50	2:30	2:25	60
6 Rapide 700g	Produit des pains en moins d'une heure. Les pains nécessitent de l'eau chaude, plus de levure et moins de sel.	0:58		-		60
7 Rapide 900g		0:58		-		60
8 Pâtes	Pâtes à travailler à la main et à cuire dans votre four.	1:30		-		-
9 Confitures	Pour confectionner des confitures.	1:20		-		
10 Sans gluten	Pour l'utilisation de farines et de mélanges à pain sans gluten.	2:50		-		60
11 Sandwich	Croûte plus molle et texture plus dense.	3:00	2:55	2:04	1:59	60
12 Cuisson	Fonction de cuisson uniquement. Peut être également utilisé pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis.	1:00		-		60

✯ **Un signal retentit avant la fin du deuxième cycle de pétrissage pour permettre d'ajouter des ingrédients, si la recette le nécessite.**

✯✯ **La machine à pain se met automatiquement en mode maintien au chaud à la fin du cycle de cuisson. Elle reste sur ce mode pendant 1 heure environ, ou, jusqu'à ce que l'appareil soit éteint.**

programmateur

Le programmateur vous permet de différer le processus de fabrication du pain de 13 heures au maximum. La fabrication différée n'est pas recommandée pour les réglages 'pâtes', 'confitures', 'sans gluten' et 'rapide'.

IMPORTANT : lorsque vous employez cette fonction de départ retardé, n'utilisez pas d'ingrédients périssables – des aliments qui se gâtent à température ambiante ou à une température supérieure, comme le lait, les œufs, le fromage, le yaourt, etc.

Pour utiliser le PROGRAMMATEUR, placez simplement les ingrédients dans la cuve à pain et verrouillez la cuve dans la machine à pain. Puis :

- Appuyez sur la touche MENU pour choisir le programme requis.
- Sélectionnez la couleur de croûte et la taille souhaitées.
- Réglez ensuite le minuteur.
- Appuyez sur le bouton PROGRAMMATEUR (+) et maintenez-le enfoncé jusqu'à ce que la durée totale désirée s'affiche. Si vous dépassez la durée désirée, appuyez sur le bouton PROGRAMMATEUR (-) pour revenir en arrière. Lorsque vous appuyez sur le bouton du programmateur, celui-ci se déplace par incréments de 10 minutes. Vous n'avez pas besoin de calculer la différence entre la durée du programme sélectionné et le nombre total d'heures requises, puisque la machine à pain inclut automatiquement la durée du cycle réglé.

  Exemple : pain fini souhaité à 7 h 00. Si la machine à pain est programmée avec les ingrédients de la recette requise à 22 h 00 la veille, la durée totale à définir sur le minuteur est de 9 heures.

- Appuyez sur MENU pour choisir votre programme, par exemple 1, et utilisez le bouton (+) du programmateur pour faire défiler par tranches de 10 minutes, afin d'afficher '9:00'. Si vous dépassez '9:00', appuyez simplement sur le bouton (-) du programmateur jusqu'à ce que vous reveniez à '9:00'.

- Appuyez sur le bouton marche et les deux points de l'affichage (:) clignotent. Le programmateur commence alors le décompte.

- Si vous faites une erreur ou si vous désirez changer la durée programmée, appuyez sur le bouton MARCHE/ARRET jusqu'à ce qu'un bip soit émis. Vous pouvez alors régler la durée.

protection en cas de coupure de courant

Votre machine à pain est équipée d'une protection contre les coupures de courant de 15 minutes, en cas de débranchement accidentel de l'appareil en cours de fonctionnement. L'appareil continue le programme s'il est rebranché immédiatement.

entretien et nettoyage

IMPORTANT : débranchez toujours l'appareil et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.

- N'immergez pas le corps de l'appareil ou la base externe du bol à pain dans de l'eau.
- Ne pas nettoyer le moule dans un lave-vaisselle. Cela risque d'altérer ses propriétés anti-adhésives.
- N'utilisez pas des tampons à récurer abrasifs ou des objets en métal.
- Nettoyez le bol à pain et le pétrin après chaque usage en remplissant en partie le bol d'eau savonneuse tiède. Laissez tremper pendant 5 à 10 minutes. Pour sortir le pétrin, tournez dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez. Finissez de nettoyer avec un chiffon propre, rincez et séchez.

  Si pétrin ne peut pas être retiré au bout de 10 minutes, soulevez l'axe depuis le dessous de la cuve et effectuez un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce qu'il se débloque.
- Utilisez un chiffon humide doux pour nettoyer les surfaces externes et internes de la machine, si besoin est.

service après-vente

- Si le cordon de votre machine à pain est endommagé, il doit être remplacé pour des raisons de sécurité par Kenwood ou par un Réparateur agréé de Kenwood.

Si vous avez besoin d'aide pour :

- Utiliser votre machine
- Entretenir ou réparer votre machine

Contactez le magasin où vous avez acheté votre machine à pain.

Recettes (ajoutez les ingrédients dans le moule en respectant l'ordre indiqué dans les recettes)

Pain blanc basique ***Programme 1***

Ingrédients	**900g**	**700g**
Eau	*320ml*	*270ml*
Huile végétale	*1½ c à soupe*	*1 c à soupe*
Farine à pain blanc	*500g*	*400g*
Lait en poudre écrémé	*5 c à café*	*1 c à soupe*
Sel	*1½ c à café*	*1 c à café*
Sucre	*1 c à soupe*	*2 c à café*
Levure déshydratée facile à mélanger	*7g (2¼ café)*	*1½ c à café*

c à café = cuillère à café de 5 ml
c à soupe = cuillère à soupe de 15 ml

Pain complet aux graines ***Programme 3***

Ingrédients	**900g**	**700g**
Eau	*310ml*	*250ml*
Huile végétale	*1½ c à soupe*	*1 c à soupe*
Farine de blé entier panifiable	*450g*	*370g*
Farine blanche panifiable non blanchie	*50g*	*30g*
Lait écrémé en poudre	*5 c à café*	*3 c à café*
Sel	*1c à café*	*1 c à café*
Sucre	*4 c à café*	*3 c à café*
Levure sèche	*1 c à café*	*1 c à café*
Graines de citrouille	*1 c à soupe*	*2 c à café*
Graines de tournesols	*1 c à soupe*	*2 c à café*
Graines de pavot	*2 c à café*	*2 c à café*
Graines de sésame légèrement grillées	*2 c à café*	*2 c à café*

1. Ajoutez les graines lorsque l'appareil émet un signal au cours du second cycle de pétrissage.

Brioche ***Programme 5***

Ingrédients	***900g***	***700g***
Lait	*200ml*	*160ml*
Oeufs	*2*	*1*
Beurre fondu	*140g*	*80g*
Farine blanche panifiable non blanchie	*500g*	*400g*
Sel	*1½ c à café*	*1 c à café*
Sucre	*60g*	*40g*
Levure sèche	*2 c à café*	*1½ c à café*

Pain blanc rapide ***Programme 6-7***

Ingrédients	***900g***	***700g***
Eau tiède (32-35°C)	*320ml*	*250ml*
Farine à pain blanc	*500 g*	*400g*
Lait en poudre écrémé	*5 c à café*	*4 c à café*
Sel	*1 c à café*	*1 c à café*
Sucre	*4 c à café*	*3 c à café*
Beurre	*25g*	*15g*
Levure déshydratée facile à mélanger	*4 c à café*	*3 c à café*

Petits pains ***Programme 8***

Ingrédients	***Pour 12 petits pains***
Eau	*240ml*
Oeuf	*1*
Farine pour pain blanc	*450g*
Sel	*1 c à café*
Sucre	*2 c à café*
Beurre	*25g*
Levure déshydratée facile à mélanger	*1½ c à café*
Pour la garniture	
Un jaune d'oeuf battu avec 15 ml (1 cuillerées à soupe) d'eau	*1*
Quelques graines de sésame et de pavot, pour saupoudrer (facultatif)	

1 A la fin du cycle, placez la pâte sur une surface légèrement farinée. Rabattez doucement la pâte et divisez-la en 12 morceaux identiques.
2 Après l'avoir façonnée, laissez la pâte reposer une dernière fois avant de la cuire dans votre four.

guide de depannage

Voici quelques exemples de problèmes types que vous risquez de rencontrer lorsque vous faites du pain dans votre machine à pain. Lisez bien tous ces problèmes, leur cause possible et l'action à entreprendre pour y remédier et réussir vos recettes.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
TAILLE ET FORME DU PAIN		
1. Le pain ne lève pas assez	• Les pains complets ne lèveront pas autant que les pains blancs car la farine complète contient moins des protéines qui forment du gluten.	• Situation normale, sans solution.
	• Il n'y a pas assez de liquide.	• Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide
	• Il manque le sucre ou il n'y en a pas assez	• Assemblez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• Vous avez utilisé une farine qui ne convient pas.	• Il se peut que vous ayez utilisé de la farine blanche au lieu de la farine forte spéciale pour pain qui a une plus forte teneur en gluten.
		• N'utilisez pas de la farine à tout faire.
	• Vous avez utilisé une levure qui ne convient pas.	• Pour de meilleurs résultats, utilisez uniquement de la levure à action rapide « facile à mélanger ».
	• Il n'y a pas assez de levure ou bien la levure est trop vieille.	• Mesurez la quantité recommandée et vérifiez la date limite d'utilisation sur l'emballage.
	• Le cycle rapide pour le pain a été choisi	• Ce cycle produit des pains plus courts. Cela est normal.
	• La levure et le sucre sont entrés en contact avant le cycle de pétrissage.	• Assurez-vous qu'ils restent séparés quand vous les placez dans le bol à pain.
2. Les pains sont plats et ne lèvent pas.	• La levure a été oubliée.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette.
	• La levure est trop vieille.	• Vérifiez la date limite d'utilisation.
	• Le liquide est trop chaud.	• Utilisez du liquide à la température correspondant à la sélection du pain choisie
	• Vous avez ajouté trop de sel.	• Utilisez la quantité recommandée.
	• Si vous utilisez la minuterie, la levure s'est mouillée avant que le procédé de fabrication du pain n'ait commencé.	• Placez les ingrédients secs dans les coins du bol à pain et faites un petit creux au milieu des ingrédients secs pour la levure afin de la protéger des liquides.
3. Le haut est gonflé - le pain ressemble à un champignon.	• Il y a trop de levure.	• Réduisez la levure de ¼ de cuillerée à café.
	• Il y a trop de sucre.	• Réduisez le sucre de 1 cuillerée à café.
	• Il y a trop de farine.	• Réduisez la farine de 6 à 9 cuillerées à café.
	• Il n'y a pas assez de sel.	• Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette.
	• Le temps est tiède et humide.	• Réduisez le liquide de 15 ml/3 cuillerées à café, et la levure de ¼ de cuillerée à café.
4. Le haut et les côtés sont enfoncés.	• Il y a trop de liquide.	• Utilisez 15 ml/3 cuillerées à café de liquide en moins ou bien ajoutez un petit peu plus de farine.
	• Il y a trop de levure.	• Utilisez la quantité recommandée dans la recette ou essayez avec un cycle plus rapide.
	• Il est possible que la pâte ait levé trop rapidement à cause d'une forte humidité et d'un temps chaud.	• Refroidissez l'eau ou ajoutez du lait sortant juste du réfrigérateur.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
5. Le dessus est bosselé et noueux - il n'est pas lisse.	• Il n'y a pas assez de liquide. • Il y a trop de farine. • Le dessus des pains n'est pas toujours parfaitement formé mais cela n'affecte pas le goût très savoureux du pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide • Mesurez la farine avec exactitude. • Assurez-vous que la pâte est préparée dans les meilleures conditions possibles.
6. Le pain s'est affaissé durant la cuisson.	• La machine était placée dans un courant d'air ou bien elle a été cognée ou secouée pendant que la pâte levait. • Le pain est plus gros que le bol à pain • Vous n'avez pas utilisé assez de sel ou vous l'avez oublié (le sel aide la pâte à ne pas trop lever). • Il y a trop de levure. • Le temps est tiède et humide.	• Repositionnez le four à pain. • N'utilisez pas plus d'ingrédients que ce qui est indiqué pour les gros pains (max. 900g). • Utilisez la quantité de sel recommandée dans la recette. • Mesurez la levure avec exactitude. • Réduisez le liquide de 15ml/3 cuillerées à café et réduisez la levure de ¼ de cuillère à café.
7. Les pains sont irrégulièrement plus courts à une extrémité.	• La pâte est trop sèche et elle n'a pas pu lever régulièrement dans le bol à pain.	• Ajoutez 15ml/3 cuillerées à café de liquide.
TEXTURE DU PAIN		
8. La texture est dense et lourde.	• Il y a trop de farine. • Il n'y a pas assez de levure. • Il n'y a pas assez de sucre.	• Mesurez la farine avec exactitude. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Mesurez le sucre avec exactitude.
9. La texture est aérée, grossière et à trous.	• Le sel a été omis. • Il y a trop de levure. • Il y a trop de liquide.	• Ajoutez les ingrédients dans l'ordre indiqué dans la recette. • Mesurez la quantité correcte de levure recommandée. • Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café.
10. Le centre du pain est cru, il n'est pas assez cuit.	• Il y a trop de liquide. • Il y a eu une panne de courant pendant la cuisson. • Les quantités étaient trop grandes et la machine n'a pas pu les faire cuire.	• Réduisez le liquide de 15 ml/ 3 cuillerées à café. • S'il y a une panne de courant pendant la cuisson, la machine ne se rallumera pas quand le courant revient. Il vous faudra sortir le pain encore cru du bol à pain et recommencer avec des ingrédients frais. • Réduisez les quantités jusqu'à obtention des quantités maximales permises.
11. Il est difficile de couper le pain en tranches, le pain colle.	• Le pain a été coupé en tranches quand il était encore trop chaud. • Le couteau utilisé n'est pas adapté pour le pain.	• Laissez le pain refroidir sur une grille pendant au moins 30 minutes pour dégager la vapeur avant de le couper en tranches. • Utilisez un bon couteau à pain.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
COULEUR ET EPAISSEUR DE LA CROUTE		
12. La croûte est trop foncée/trop épaisse.	• Vous avez utilisé le réglage pour pain à croûte BIEN CUITE.	• Utilisez un réglage Pâle ou Moyenne la prochaine fois.
13. Le pain est brûlé.	• La machine ne fonctionne pas bien.	• Référez-vous à la section "Service Après-Vente"
14. La croûte est trop pâle.	• Le pain n'a pas cuit assez longtemps. • Il n'y a pas de lait en poudre ou de lait frais dans la recette.	• Prolongez le temps de cuisson. • Ajoutez 15 ml/3 cuillerées à café de lait en poudre ou remplacez 50 % de l'eau avec du lait pour que la croûte soit plus bronzée.
PROBLEMES AVEC LE BOL A PAIN		
15. Le pétrin ne peut pas être sorti de la machine.	• Vous devez ajouter de l'eau dans le bol à pain et laisser tremper le pétrisseur avant de pouvoir le sortir.	• Suivez les instructions de lavage après l'usage. Il vous faudra parfois faire tourner légèrement le pétrin après l'avoir laissé tremper pour le dégager.
16. Le pain colle au bol/ est difficile à sortir.	• Cela peut se produire après un usage prolongé.	• Frottez légèrement l'intérieur du bol à pain avec de l'huile végétale. • Référez-vous à la section "Service Après-Vente"
PROBLEMES MECANIQUES		
17. La machine à pain ne fonctionne pas/le pétrin reste immobile.	• Machine à pain non mise en marche. • La cuve n'est pas correctement placée. • Le minuteur est sélectionné.	• Vérifier que l'interrupteur marche / arrêt ⑫ est bien réglé en position de MARCHE. • Vérifiez que la cuve est verrouillée en bonne position. • La machine à pain ne se met en marche qu'une fois que le compte à rebours atteint l'heure de début du programme.
18. Les ingrédients ne sont pas mélangés.	• Vous n'avez pas mis la machine en marche. • Vous avez oublié de mettre le pétrin dans la cuve.	• Après avoir programmé le panneau de commande, appuyez sur le bouton de démarrage pour mettre la machine en marche. • Assurez-vous toujours que le pétrin est sur son axe au fond de la cuve avant d'ajouter les ingrédients.
19. Il y a une odeur de brûlé quand la machine est en marche.	• Les ingrédients se sont renversés dans la machine. • La cuve a des fuites. • Les ingrédients dépassent la capacité de la cuve.	• Faites attention de ne pas renverser les ingrédients quand vous les ajoutez dans la cuve. Les ingrédients peuvent brûler sur les éléments et provoquer la fumée. • Voir la section « Entretien et service après-vente » • N'utilisez pas plus d'ingrédients que les quantités recommandées dans la recette, et mesurez toujours les ingrédients avec exactitude.

guide de depannage

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
20. La machine est débranchée par accident pendant le fonctionnement. Comment puis-je sauver le pain ?		• Si la machine est en cycle de pétrissage, retirez les ingrédients et recommencez. • Si la machine est en cycle de levée, retirez la pâte de la cuve, mettez-la en ou il n'y a plus de courant forme et placez-la dans un moule à pain graissé de 23 x 12,5 cm, couvrez et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de taille. Utilisez le programme Cuisson uniquement 12 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/ repère 6 pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée. • Si la machine est en cycle de cuisson, utilisez le programme Cuisson uniquement 12 ou faites cuire dans un four conventionnel préchauffé à 200 °/repère 6 et retirez la grille supérieure. Retirez la cuve de la machine avec précaution et placez-la sur la grille inférieure dans le four. Faites cuire jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.
21. H:HH s'affiche et l'appareil ne s'allume pas.	• La chambre de la machine est trop chaude.	• Débranchez la machine et laissez-la refroidir pendant 30 minutes.
22. E:EE s'affiche et l'appareil ne fonctionne pas.	• La machine à pain présente un dysfonctionnement. Erreur du capteur de température.	• Voir la section « Entretien et service après-vente »